

## islay red ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **14.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC  |
|--------|-----------------------|----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 1.5 kg (47.3%) | 80 %       | 5    |
| Ziarno | Słód CHÂTEAU PEATED   | 1 kg (31.5%)   | 80 %       | 4    |
| Ziarno | Castlemalting Crystal | 0.1 kg (3.2%)  | 75 %       | 150  |
| Ziarno | Red Active Viking     | 0.2 kg (6.3%)  | 80 %       | 35   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony    | 0.3 kg (9.5%)  | 75 %       | 59   |
| Ziarno | Jęczmień palony       | 0.07 kg (2.2%) | 55 %       | 1100 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum  | 15 g  | 60 min | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Sybilla | 10 g  | 15 min | 5.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 10 g  | 5 min  | 5.2 %      |